

# MARQUES

de

# CASA CONCHA

## PINOT NOIR EDICIÓN LIMITADA · COSECHA 2016

D.O. Biobío, Valle del Biobío



### CEPAS

PINOT NOIR 100%

### FECHA DE EMBOTELLADO

Marzo 2017

### ANÁLISIS

GRADO ALCOHÓLICO	14° VOL%
pH	3,51
ACIDEZ TOTAL (ACIDO TARTÁRICO)	4,88 g/L

### ENÓLOGO

Marcelo Papa.

### VIÑEDO DE ORIGEN

Viñedo Quitralmán, D.O. Biobío,  
Valle del Biobío.

### DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO

Situado en una de las zonas vitivinícolas más australes de Chile, el Viñedo Quitralmán está ubicado a 194 msnm, en la ribera sur del río Biobío.

### AÑO DE PLANTACIÓN

Año 2007.

### SUELO

El suelo en el viñedo Quitralmán es coluvial, con arcilla roja en la parte superior y piedras angulares en el subsuelo. Excelente drenaje.

### CLIMA

Clima templado húmedo, casi transición del mediterráneo. Influenciado por la presencia del río Biobío y la cordillera de los Andes. Esta temporada se caracterizó por ser ligeramente más fría que un año normal y sin la presencia de lluvias durante la cosecha.

### COSECHA

Manual. Entre 15 y el 20 de marzo de 2016.

### BODEGA VINIFICADORA

Bodega Puente Alto.

### VINIFICACIÓN

Se seleccionan los racimos y despalillan; los granos caen por gravedad enteros a las cubas de fermentación. Dicho proceso se realiza en tanques de acero inoxidable abiertos y dura en total 10 a 12 días, incluyendo un periodo de maceración en frío de 7 días. La uva se pisonea para lograr una extracción gentil y controlada. Un pequeño porcentaje de los lotes es fermentado con escobajo. La fermentación maloláctica se realiza de manera natural.

### GUARDA

12 meses en barrica de roble francés.  
(20% nueva, 80% segundo uso).

### POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora y hasta el 2021.

### NOTA DE CATA

De color rojo profundo y brillante. En nariz presenta concentrados aromas a cerezas y frambuesas. Barrica muy bien integrada. En boca es muy agradable, de textura refinada, y complejos sabores a cerezas y frambuesas. Taninos suaves y redondos.

### MARIDAJE

Va bien con carnes blancas, como pollo o pavo asado; con pescados grasos en preparaciones delicadas y livianas, como tataki de atún; y también con platos como carpaccio de res.